

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan di Nagari Pangkalan, Kec. Pangkalan Koto Baru, Kab. 50 KOTA, didapatkan bahan baku utama pembuatan congkuak yaitu Rebung : Beras Sangrai : Tulang Sapi dengan Perbandingan 1 : 10 : 8, dan bahan tambahan berupa bumbu dapur lainnya seperti jahe, lengkuas, kunyit, daun jeruk, daun kunyit, serei, cabai merah, congkuak difermentasi selama 5-10 hari, untuk bisa dikonsumsi dilakukan dua cara pengolahan yaitu di goreng dan di gulai.
2. Perbedaan waktu fermentasi congkuak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, nilai pH, total asam, ALT, dan total BAL congkuak, serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, serat kasar dan uji organoleptik (warna, aroma, dan rasa) congkuak. Hasil analisis sifat kimia congkuak yang terbaik adalah perlakuan D dengan kadar air = 82,49%, kadar abu = 1,64%, protein = 2,45%, lemak = 0,03%, karbohidrat = 13,40%, serat kasar = 2,54%, pH = 3,73, dan total asam = 1,0%, sedangkan dari hasil uji sensoris congkuak yang terbaik adalah perlakuan C.

### **5.2. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap :

1. Identifikasi jenis mikroba yang berperan dalam fermentasi produk congkuak
2. Melakukan penelitian mengenai Pengaruh formula produk congkuak yang digunakan dalam pengolahan produk congkuak.